

Az  
**ETYEK-BUDA**  
oltalom alatt álló eredetmegjelölés  
termékleírása

**6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre  
alkalmazandó

**Tartalomjegyzék**

I. NÉV .....	2
II. A BOROK LEÍRÁSA .....	2
III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK.....	5
IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET .....	8
V. MAXIMÁLIS HOZAM .....	8
VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK.....	9
VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL .....	10
VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK .....	17
IX. ELLENŐRZÉS.....	23
X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE.....	26

**A termékleírás benyújtójának adatai**

név: Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

cím: 2091 Etyek, Alcsúti út 1.

e-mail cím: [tanacs@etyekbudaiBORVIDEK.hu](mailto:tanacs@etyekbudaiBORVIDEK.hu)

## I. NÉV

Etyek-Buda, Etyek-Budai

eredetmegjelölés vagy földrajzi jelzés: eredetmegjelölés

## II. A BOROK LEÍRÁSA

### 1. BOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Vörös
4. Friss

#### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]
1..	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08
3.	Vörös	9,0	4,6 – 8,0	9,0	1,2
4.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08

Fentiekén túlmenően:

- A maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint,
- Musttal történő édesítés esetén a tényleges alkoholtartalom minimum 6%vol lehet.
- „Válogatott szüretelésű bor”, „késői szüretelésű bor” hagyományos kifejezés, valamint „töppedt szőlőből készült bor” és „jégbor” korlátozottan használható egyéb kifejezések feltüntetése esetén a megengedett maximális illósavtartalom 2,0 g/liter.

#### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aransárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérhúsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Vörös	Színe a vöröstől a rubinvörös színig terjed. Gyümölcsös illatú vörösbor, melyben a piros húsú bogós gyümölcsök (szeder, meggy, málna) illata jelenik meg. Ízében a közepes tannintartalom és alkoholtartalom könnyedséget kölcsönöz a vörösbornak. Savai harmonikusan simulnak a gyümölcsös ízekkel (szeder, málna, ribizli, meggy).
4.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a

### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egésszé a bort.
--	--	---

## 2. PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósvartartalom [g/l]
1.	Fehér	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08
2.	Rozé	9,5	5,0 – 9,0	9,5	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Színe halványzöld, kristályos csillogású, illata a fajtagazdagság miatt mindig üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízben az érett savstruktúra dominál, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul. Az Etyek-Budai fehér pezsgőkre egyedien jellemző a fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.
2.	Rozé	Az Etyek-Budai rozé pezsgők színanyag mennyisége bár nem magas, de mindig élénk lazac- és hagymahéj színűek, csillogó, bíboros árnyalattal. Az Etyek-Budai pezsgők illatában a piros bogyós gyümölcsökre (cseresznye, meggy) jellemző intenzív gyümölcsösség jelenik meg, mely az ízben is folytatódik. Magas savtartalmú, érett savak jellemzőek ízében az Etyek-Budai rozé pezsgőre, amiben a fanyarság, kesernyesség semmilyen módon sem jelenik meg.

## 3. MINŐSÉGI PEZSGÓ

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósvartartalom [g/l]
1.	Fehér	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08
2.	Rozé	10,0	4,6 – 9,0	10,0	1,08

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	A fehér minőségi pezsgók halványzöld színűek enyhe aransárga árnyalattal. Illatában a fehér húsú gyümölcsök (barack, nektarin, alma, körte, licsi) karaktere köszön vissza, amely a hosszú érlelés következtében kiegészül a kecszes, pörkölt illatokkal. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgó savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a minőségi pezsgó textúrájába. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgók érlelésével fokozódó krémes zamatuk mellett sem vesztek el ízükben a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosságukat.
2.	Rozé	Színükre a lazacszín jellemző enyhén rózsaszínes bíboros árnyalattal. Piros húsú gyümölcsökre (cseresznye, meggy, áfonya, szeder) jellemző közepes intenzitású illatukat az érlelés során kialakuló pörkölt mogyoróra jellemző illatok egészítik ki. Ízükben a gerincet adó savtartalom mellett a piros boggyós gyümölcsök íz világa dominál.

## 4. GYÖNGYÖZŐBOR

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Friss

### a) Analitikai előírások

	Bortípus	Minimális összes alkoholtartalom [%vol]	Összes savtartalom [g/l]	Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]	Maximális illósavtartalom [g/l]	Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

### b) Érzékszervi jellemzők

	Bortípus	Érzékszervi jellemzők
1.	Fehér	Zöldessárgától az aransárga színvilágig változó színű fehérbor. Illata a fajtagazdagsága miatt üde, illatos, enyhén aromatikus. Ízében a gyümölcsös jegyek mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgó ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A bort a markáns ugyanakkor érett, elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgó ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A rozébor üdeségét az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és gyümölcsösség mellett a zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgó ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egészzé a bort.

## 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

**5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

Bortípusok:

1. Fehér
2. Rozé
3. Friss

**a) Analitikai előírások**

	<b>Bortípus</b>	<b>Minimális összes alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Összes savtartalom [g/l]</b>	<b>Minimális tényleges alkoholtartalom [%vol]</b>	<b>Maximális illósvartartalom [g/l]</b>	<b>Szén-dioxid (túlnyomás 20 °C-on)</b>
1.	Fehér	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
2.	Rozé	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar
3.	Friss	9,0	4,6 – 9,0	9,0	1,08	1-2,5 bar

Fentiekén túlmenően a maximális összes kénessav tartalom és összes cukortartalom a hatályos jogszabályok szerint.

**b) Érzékszervi jellemzők**

	<b>Bortípus</b>	<b>Érzékszervi jellemzők</b>
1.	Fehér	Zöldessárgától az aranyárga színvilágig változó színű fehérbor. Diszkrét, magas illatintenzitású bor, melyben a fehér virágokra (bodza, hársfavirág, akác) jellemző illatjegyek, valamint a gyümölcsös (fehérhúsú barack) illatjegyek jelennek meg. Ízérzetben az üde gyümölcsösséget a markáns, ugyanakkor érett és elegáns savak teszik teljessé.
2.	Rozé	A lazacszíntől a világospiros színig terjedő rozébor. Intenzív és komplex illataromáiban a piros húsú gyümölcsök (szeder, málna) illatai jellemzők. Ízében a gyümölcsösség mellett az üdeséget az érett savak biztosítják, melyek elegáns tanninokkal társulnak.
3.	Friss	Zöldessárgától a szalmasárga színig terjedő fehérbor, melynek illatára a frissesség és a gyümölcsös könnyedség jellemző. A készítéshez használható fajták házasításából készült bor üde, markáns, ugyanakkor érett savai gyümölcsösséggel párosulva teszik egésszé a bort.

**III. KÜLÖNÖS BORÁSZATI ELJÁRÁSOK****A. BORKÉSZÍTÉS****1. BOR**

	<b>Bortípus</b>	<b>Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások</b>	<b>Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)</b>
1.	Fehér	nincs	„Késői szüretelésű bor”, „jégbor”, „válogatott szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezés feltüntetésével, valamint dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rozé	nincs	
3.	Vörös	nincs	
4.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

**6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## 2. PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

## 3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	nincs
2.	Rozé	nincs	nincs

## 4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	Dűlőnév feltüntetése megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

## 5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Kötelezően alkalmazandó borászati eljárások	Nem engedélyezett borászati eljárások (a hatályos jogszabályokon túl)
1.	Fehér	nincs	Dűlőnév feltüntetése megkülönböztetett borok természetes alkoholtartalmának növelése és édesítése
2.	Rozé	nincs	nincs
3.	Friss	legalább 2, legfeljebb 4 fajta házasítása	nincs

### B. A SZŐLŐTERMESZTÉS SZABÁLYAI:

1. A szőlőültetvény művelésmódjára vonatkozó szabályok:
  - a. 2010. augusztus 1. előtt telepített ültetvény esetén bármilyen, korábban engedélyezett művelésmódú szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény természetben tartásáig.
  - a. 2010. augusztus 1-je után létesített ültetvény esetén:
    - i. Ernyő
    - ii. Moser
    - iii. Sylvoz
    - iv. Alacsony-, középmagas- és magaskordon
    - v. Guyot
    - vi. Egyesfüggöny
    - vii. Fejművelés
    - viii. Bakművelés

### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

2. A szőlőültetvény tökesűrűségére vonatkozó szabályok:
2010. augusztus 1. előtt telepített szőlőültetvények esetében bármilyen, korábban engedélyezett telepítési sűrűségű szőlőültetvényről származó szőlőből készülhet Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék a szőlőültetvény termésben tartásáig.
  2010. augusztus 1-e után telepített ültetvények esetében: minimum 3300 tő/hektár.
3. Szüret módja: kézi és gépi, kivétel a „válogatott szüretelésű bor”, „jégbor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezéssel jelölt borok, valamint a „Crémant” kifejezéssel jelölt minőségi pezsgő, amelyek csak kézzel szüretelhetők.
4. A szőlő minimális cukortartalma:

### 1. BOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rozé	151,5*	9,00
3.	Vörös	151,5*	9,00
4.	Friss	168,1*	10,0

\* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

### 2. PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rozé	151,5	9,00

### 3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5	9,00
2.	Rozé	151,5	9,00

### 4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rozé	151,5*	9,00
3.	Friss	168,1*	10,0

\* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

### 4. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	A szőlő minimális természetes cukortartalma (g/l)	A szőlő minimális potenciális alkoholtartalma (%vol), 20 °C-on
--	----------	---	--

#### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

1.	Fehér	151,5*	9,00
2.	Rozé	151,5*	9,00
3.	Friss	168,1*	10,0

\* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel ellátott borok: 11,5 % vol, 193,6 g/l

5. A szüret időpontjának meghatározása: A szüret kezdési időpontját az Etyek-Budai borvidék Hegyközségi Tanácsa évente határozza meg. Határozatát a hegyközségi tanács alapszabálya szerint közzé teszi.

#### IV. KÖRÜLHATÁROLT TERÜLET

A körülhatárolt terület meghatározása:

- Pest megye Biatorbágy, Budafok, Budajenő, Budakeszi, Budapest XII. kerület 9597/1 hrsz., Budapest XXII. Kerület, Páty, [Perbál](#), Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, valamint
- Fejér megye Aba, Alcsútdoboz, Bicske Csabdi, Etyek, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Kajászó, Kápolnásnyék, Martonvásár, Nadap, Pákozd, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, [Tabajd](#), Tordas, Vál, Velençe települések

szőlő termőhelyi kataszter szerint I. és II. osztályú határrészei.

#### V. MAXIMÁLIS HOZAM

##### 1. BOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Vörös*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
4.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

\* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szüret esetén 11 t/ha, gépi szüret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbor lehet a maximális terméshozam.

##### 2. PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

##### 3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

##### 4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor
3.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbor

##### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



\* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szüret esetén 11 t/ha, gépi szüret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbtor lehet a maximális terméshozam.

## 5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Maximális terméshozam
1.	Fehér*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
2.	Rozé*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor
3.	Friss*	Kézi szüret: 13,6 t/ha, gépi szüret 13,1 t/ha vagy 100 hl/ha seprős újbtor

\* Kivétel: dűlőnév feltüntetéssel megkülönböztetett borok, melyeknél kézi szüret esetén 11 t/ha, gépi szüret esetén 10,5 t/ha, vagy 80 hl/ha seprős újbtor lehet a maximális terméshozam.

## VI. ENGEDÉLYEZETT SZŐLŐFAJTÁK

### 1. BOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Vörös	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
4.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

### 2. PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszőlő, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

### 3. MINŐSÉGI PEZSGŐ

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint,

### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

		Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt

#### 4. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

#### 5. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	Engedélyezett szőlőfajta
1.	Fehér	Budai, Chardonnay, Chasselas, Cserszegi fűszeres, Ezerfürtű, Ezerjő, Furmint, Góhér, Hárslevelű, Irsai Olivér, Juhfark, Karát, Kéknyelű, Királyleányka, Mátrai muskotály, Olasz rizling, Ottonel muskotály, Pinot blanc, Pintes, Piros bakator, Rajnai rizling, Rizlingszilváni, Sárfehér, Sárga muskotály, Sauvignon, Szürkebarát, Tramini, Viognier, Zefír, Zengő, Zenit, Zöld szilváni, Zöld veltelíni Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
2.	Rozé	Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Csókaszó, Kadarka, Kék bakator, Kékfrankos, Kékoportó, Merlot, Pinot noir, Syrah, Zweigelt
3.	Friss	Chardonnay, Cserszegi fűszeres, Irsai Olivér, Királyleányka, Olasz rizling Sauvignon blanc, Szürkebarát, Zengő, Zöld veltelíni

### VII. KAPCSOLAT A FÖLDRAJZI TERÜLETTEL

#### A. BOR

##### 1. A körülhatárolt terület bemutatása

##### a) Természeti és kulturális tényezők

A Dunántúli-középhegység északkeleti területein, a Gerecse-hegység déli részétől a Velencei- és a Budai-hegységig húzódik az Etyek-Budai lehatárolt termőterület, melyek domb- és

##### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

hegyoldalain, illetve fennsíkjain történik a szőlőtermesztés. A termőterület a szőlőtermesztés északi részén, a 47. szélességi fokon helyezkedik el.

Talaját tekintve Etyek-Buda meghatározó talajtípusa a magas mésztartalmú barna erdőtalaj, mely többségében mészkő alapon alakult ki.

Etyek-Buda klímája – északi elhelyezkedéséből és dombvidéki jellegéből adódóan - a magyarországi átlagnál hűvösebb, hiszen az évi középhőmérséklet 9,5-10,5 °C. Az évi átlagos csapadékmennyiség 650 mm, melynek legnagyobb része a vegetációs időszak alatt hullik le.

Etyek-Buda klímájának fontos közös vonása, hogy a borvidék egész területén folyamatos széljárás jellemző, az uralkodó szélirány az észak-nyugati szél, mely mindig hűvös légtömegeket szállít a borvidékre.

## b) Emberi tényezők

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a jelenleg hagyományos szőlészeti és borászati eljárások kialakulására fontos hatást gyakoroltak a vidék történelmi változásai, és az itt letelepedett különböző ajkú nemzetiségek. Valamennyi népcsoport magával hozta egyedi borászati kultúráját, mely gazdagította Etyek-Buda sokszínűségét. Ezt a sokszínűséget leginkább az itt termesztett nagy számú fajta jelképezi a legjobban, melyek az évszázadok folyamán honosodtak meg a vidéken. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjáráthatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű borok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani.

A fajták sokszínűségének kialakulásában meghatározó szerepet töltek be a honfoglaló magyarok, melyek által Etyek-Budára behozott szőlőfajtákat az évezredek folyamán szelektálták a helyi termelők. E fajták számos leszármazottját a mai napig termesztik a vidéken, melyek közül kiemelkedik a Juhfark.

A török hódoltságot követően a vidéken letelepedett német ajkú lakosság honosította meg a kékszőlők közül a Kékoportó, ami nevén a Portugieser fajta termesztését, és vele együtt a vörösborkészítés áztatásos eljárását.

A filoxéra vést követően a helyi borászok olyan nyugati fajtákat vontak termesztésbe, amelyek jól alkalmazkodtak a helyi ökológiai adottságokhoz, és a belőlük készült borokban felfedezhették Etyek-Buda termőterületének egyedi jellemzőit. Így vontak termesztésbe a XIX. század végén, a XX. század elején az Olasz rizlinget, Szürkebarátot, illetve a borvidéken meghatározó Chardonnay fajtát.

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatis fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatis fajták térnyerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken.

## **2. A borok leírása**

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja.

### **6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

Etyek-Buda hegyvidéki kitettsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

## **B. PEZSGÓ**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### b) Emberi tényezők

Az Árpád kor óta fejlett szőlő- és borkultúrával rendelkező Etyek-Budán a pezsgőgyártás kultúrájának kialakulása a XIX. század végére tehető. Etyek-Budán a pezsgőgyártás története szorosan összekapcsolódik Törley József pezsgőgyáros nevével, aki a XIX. század második felében felvásárolt területeire alapozva, 1882-ben telepítette champagne-i pezsgőgyárát Etyek-Budára. Felismerte, hogy az etyeki szőlőkből kitűnő pezsgó alapbort készíthet és a budafoki (promontoriumi) pincék alkalmasságát a pezsgő előállítására.

Az Etyek-Budai szőlőtermesztés felvirágoztatása ennek tudható be, a 1910-es évek elején már 2 millió palack pezsgő készült Etyek-Budai borokból.

Törley József mellett pezsgőmestere, a később Etyek-Budán saját pezsgőgyárát alapító, Louis Francois is jelentős szerepet játszott az Etyek-Budai pezsgőkészítés hagyományának kialakításában.

A második világháborút követően a Hungarovin budafoki pincészete vált a pezsgőkészítés központjává. A pezsgőgyártás újabb fejlődésnek indult, a tradicionális pezsgőkészítési

### **6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

módszer mellett bevezették a transvaze eljárást és a tartályos pezsgőkészítési eljárást is. Napjainkban a Hungarovin jogutódja, a borvidéken a legnagyobb szőlőterülettel rendelkező Törley Pezsgőpincészet szőlőtermesztési technológiáját célzottan a pezsgőgyártási minőségi követelményekhez igazítva, változatlanul mindhárom gyártási eljárást alkalmazva folytatja a pezsgőgyártási hagyományokat.

Az Etyek-Budai pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Mézesfehér fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjáráthatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

## **2. A borok leírása**

Az Etyek-Budai pezsgők közös jellemző tulajdonsága a pezsgők illat- és zamatgazdagsága, valamint frissessége. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség és a komplexitás jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egyszerre légies, ami acélos textúrával párosul.

## **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

Az Etyek-Budai pezsgő készítése során alkalmazott három pezsgőkészítési technológiának használatát mindig is egy széles fajtakör biztosította. Ezzel lehetett és lehet a mai napig biztosítani azt, hogy különböző stílusú és cukortartalmú pezsgők készíthetők e szőlőkből. Ehhez társul a talajok magas mésztartalma, mely a klímával együtt hozzájárul ahhoz, hogy a pezsgőalapborok savtartalma magas, azaz a pezsgőkészítés szempontjából optimális legyen. Az éves csapadék elegendő a szőlő megfelelő ütemű éréséhez, de nem túl sok ahhoz, hogy gombás fertőzést okozzon a szőlőn.

A lankás lejtőkön szinte állandóan fújó szél pedig abban segít, hogy még a nedves szőlőt is felszárítsa és segítse az esetleges permetezés hatékonyságát. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai pezsgők a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Mіндеzen hatások következtében lehetőség van arra, hogy még a kedvezőtlen őszi időjárás beállta előtt egészséges fürtöket szüreteljünk, mely szőlőkből kiejert bor érzékszervileg megfelel a pezsgőalapbor kívánalmainak.

Ezeknek színe világos, illatban a fajtagazdagság miatt mindig üdék, illatosak, enyhén aromatikusak. Ízben a meszes talajnak köszönhetően savtartalomban gazdagok, pH-juk alacsony, savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul. Így az Etyek-Budai alapborokból készülő pezsgőkre egyedien jellemző a

## **6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

fajták sokszínűségéből eredő illat és ízkomplexitás, a lendületes savtartalom, mely minden esetben egy gyümölcsös ízzel párosul.

## **C. MINŐSÉGI PEZSGŐ**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### b) Emberi tényezők

A VII. fejezet B/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően az Etyek-Budai minőségi pezsgőkre az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A sziklába vájt budafoki pincerendszer különösen optimális feltételeket biztosít a minőségi pezsgők előállításához szükséges hosszú idejű érleléséhez.

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkészítés egyediségét a fajtaösszetételben fedezhetjük fel. Az Etyek-Budai minőségi pezsgők egyedi és alapvető jellemzője, hogy nagyon széles szőlőfajta választéka van. A pezsgőtermelő fő borvidékekre a világban az jellemző, hogy csak néhány szőlőfajta honosodott meg a területen, főleg azok, melyek képesek voltak sok esetben egy szűk klimatikus viszonyhoz adaptálódni. Ezzel szemben az Etyek-Budai borvidéken engedélyezett fehér szőlőfajta mindegyike alkalmas fehér pezsgő készítésére. Vezető szerepet ugyanakkor a Chardonnay, Chasselas, Zöld veltelíni, Olaszrizling, Mézesfehér fajták töltenek be, melyek az összes szőlőterület 60%-át tették ki. A nagyszámú fajta használatát magyarázza, hogy a helyi termelők az évjárathatásokat mérsékelendő, mindig a magas minőségű pezsgő alapborok előállításához szükséges minőségű alapanyagot tudtak előállítani. A fehér szőlőfajták felsorolása után nem szabad kihagyni a kékszőlők, azon belül is a Pinot noir fontosságát, amely tökéletes alapanyaga mind a fehér, mind a rozé pezsgőknek.

### **2. A borok leírása**

Az Etyek-Budai minőségi pezsgőkre az illatok közepes intenzitása, de elegáns gyümölcsössége, ízükre pedig a gerincet adó savtartalom mellett a feszesség és az érlelési potenciál a jellemző. Savai stílusára a frissesség, ropogósság jellemző, mely egy légies, ugyanakkor acélos textúrával párosul.

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

Az évtizedek alatt az Etyek-Budai termelőknek az a megállapítása alakult ki, hogy egy minőségi pezsgő érlelhetőségéhez minden hibától mentes, egészséges, ép fürtökre és nemzetközi fajtatulajdonságokkal bíró fajtákra van szükség. Az Etyek-Budai fehér minőségi pezsgők minőségét a termőhelyből származó adottságokon túl az érlelési idő is jelentősen befolyásolja.

Ilyen nemzetközi szőlőfajta többek között a régóta meghonosodott Chardonnay vagy a Pinot noir is, de megtalálható az Etyek-Budai borvidéken mind az Olaszrizling, mind pedig a nemzetközi reputációval bíró Rajnai rizling is. Az Etyek-Budai borvidék minőségi pezsgőinek egyik záloga az összetett és fent említett környezeti tényezőkön túl azonban az, hogy több

#### **6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

olyan fajta is szerepel a fajtaválasztékban, mely jellemzően magas savtartalmú bort képes produkálni, mely kiváló a pezsgőkészítés szempontjából. E fajták pedig még korai szüreti időpont esetében is megőrzik a szőlőfajta karakterét anélkül, hogy megjelenjenek a zöld, éretlen szőlőre jellemző illat és ízjegyek. Ráadásul így sok esetben az évjárat negatív hatásaitól függetlenül is előállítható a fogyasztó számára a megfelelő minőségű és stílusú minőségi pezsgő.

Etyek-Buda talajának mészköves alapkőzete keveredik a lösszel és vályogtalajjal, így a pezsgő savtartalma bár magas, de savai nem élesek, jól integrálódnak a pezsgő textúrájába.

A minőségi pezsgőknek az Etyek-Budai mészkőbe vájt érlelő pincék biztosította alacsony hőmérsékletnek és páradús levegőnek köszönhetően az érlelés alatt nem csak a minőségi pezsgőkre jellemző kekszes illatok és krémes zamatok kialakulnak, hanem az Etyek-Budai minőségi pezsgők még érlelt állapotukban sem veszítik el a szőlőfajta karakterüket. Így ízben bár zamatuk az érlelés jeleit mutatja, de egyben fellelhető bennük egy a fehér húsú gyümölcsökre jellemző zamatosság is.

Az Etyek-Budai rozé minőségi pezsgők szempontjából a már említett éghajlat, talaj és csapadékviszonyokon kívül kiemelt jelentősége van annak, hogy már nagyon korai szürettel is biztosítható a magas savtartalmú és érett tannintartalmú szőlőalapanyag.

## **D. GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően az Etyek-Budai gyöngyözőborokra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikus fajták termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikus fajták térnyerésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken, ez a bor előállítási módszer kedvez a friss, gyümölcsös gyöngyözőborok készítésének.

### **2. A borok leírása**

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja. A zárt erjesztés következtében enyhébb, komplexebb a pezsgő ízvilágára utaló jegyek jelenhetnek meg.

### **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

#### **6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Etyek-Buda hegyvidéki kitétsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A felsorolt természeti, feldolgozási tényezők ezen kívül a zárt erjesztés gazdag ízvilágú, gyümölcsös, friss, fehér és rozé a komplexebb pezsgős ízvilághoz közelebb álló gyöngyözőborok készítését teszi lehetővé.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

## **E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR**

### **1. A körülhatárolt terület bemutatása**

#### a) Természeti és kulturális tényezők

Megegyezik a VII. fejezet A/1/a) pontjában leírtakkal.

#### b) Emberi tényezők

A VII. fejezet A/1/b) pontjában már bemutatott emberi tényezők leírásán túlmenően az Etyek-Budai szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborokra az alábbi tulajdonságok érvényesek:

A XX. században az itt élő borászok fokozatosan orientálódtak az aromatikusan ízesített borok termesztésének irányába (pl.: Sauvignon, Ottonel muskotály). Közülük több új nemesítésű, a helyi ökológiai adottságokhoz szelektált fajta termesztésbe került (pl.: Irsai Olivér, Zenit).

Az aromatikusan ízesített borok termesztésével együtt a gyors, oxigéntől elzárt technológia vált meghatározóvá a borvidéken, ez a bor előállításának módszere kedvez a friss, gyümölcsös szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőboroknak.

### **6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



## **2. A borok leírása**

Az Etyek-Budai boroknak közös jellemző tulajdonsága a borok illat- és zamatgazdagsága. Ízében és illatában egyaránt a harsány gyümölcsösség jellemző, melynek komplexitását az Etyek-Budai borokra jellemző ásványosság teszi komplexé. Magas savtartalma ellenére savai érettek, üdék, mely az Etyek-Budai borok frissességét garantálja. Ezek a közös jellemzők kerülnek kiegészítésre szén-dioxid hozzáadásával, melynek eredményeként még üdőbb, frissebb, gyümölcsösebb gyöngyözőborokat kapunk.

## **3. Kapcsolat a termőhely, emberi tényezők és a termék között**

Etyek-Buda hegyvidéki kitettsége miatti hűvös éghajlatát fokozzák azok az észak-nyugati légáramlatok, melyek a folyamatos légmozgást biztosítanak a borvidéken. A nyári melegben a friss szellőknek köszönhetően a szőlők savai élénkek maradnak. A folyamatos légmozgásnak, és az évszázadok alatt kialakult alacsony művelési módoknak köszönhetően a lombfalat könnyen átjárja a szél. A szőlő növényen tehát a gombás fertőzések kialakulásához kedvezőtlenek az adottságok, a szőlőket egészségesen és épen lehet beszüretelni. Az őszi folyamán jellemző hűvös hajnalok alatt a szőlő lehűl, így alacsonyabb hőmérsékleten kerül feldolgozásra.

Ezek a természeti tényezők hozzájárulnak az Etyek-Budai boroknak a gyümölcsösségéhez és friss savstruktúrájához, hiszen az alacsony hőmérsékleten betakarított szőlőben a szállítás és a feldolgozás folyamán az oxidációs folyamatok lassabbak.

Ezt a természeti hatást fokozza a borvidéken évszázadok folyamán meghonosodott borászati gyakorlat, miszerint a szőlőt a lehető leggyorsabban kell feldolgozni a szüretet követően. Ez a gondolkodásmód része annak a helyi borászati tapasztalatnak és szaktudásnak, ami az Etyek-Budai borok minőségét garantálja.

A felsorolt természeti, feldolgozási tényezők gazdag ízvilágú, gyümölcsös, friss, fehér és rozé szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőborok készítését teszi lehetővé.

A barna erdőtalajok vízmegtartó képességének köszönhetően a nyári melegben is megfelelő a szőlő növény vízellátása. A hegy- és domboldalakon a napfény nagyobb beesési szöggel érkezik a talajfelszínre, illetve a szőlőnövényre. E két természeti tényező együttesen garantálja a szőlő növény folyamatos, kiegyensúlyozott fejlődését. A jellemzően magas lombfalnak köszönhetően a fotoszintézist gátló tényezők nem jellemzőek, így a szőlők korábban, és magas cukorfokkal szüretelhetők.

## **VIII. TOVÁBBI FELTÉTELEK**

### **1. Jelölési szabályok**

- a) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés valamennyi a magyar nyelvben meghonosodott melléknév-képzős változatának feltüntetése engedélyezett;
- b) Az „oltalom alatt álló eredetmegjelölés” kifejezés helyettesíthető a „védett eredetű bor” kifejezéssel;
- c) Az „Etyek-Buda” oltalom alatt álló eredetmegjelölés, valamint valamennyi, a VIII/2. pontban körülírt kisebb földrajzi egységek nevének melléknévi képzős változata használható jelölés;
- d) Rozé kifejezés helyettesíthető a rosé kifejezéssel;

### **6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

- e) A küvé vagy cuvée kifejezés több szőlőfajta házasításából nyert bort jelölhet, amelyen a küvét alkotó szőlőfajták részarányuk csökkenő sorrendjében feltüntethetők amennyiben mindegyik fajta részaránya eléri az 5%-ot;
- f) Siller hagyományos kifejezés helyettesíthető a „kástélyos” kifejezéssel;
- g) A „Etyek-Budai borvidék” kifejezés használata engedélyezett valamennyi Etyek-Budai borászati terméken;
- h) Jelölhető hagyományos kifejezések, egyéb korlátozottan használható kifejezések, illetve a készítési módra utaló kifejezések, illetve egyéb, szabályozottan használható kifejezések:

#### A. BOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+	+	+
3.	Vörös	-	+	+	+	-	-
4.	Friss	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Siller	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	+	+	-	+	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+	+	-	+	+
3.	Vörös	-	-	-	-	-	+	+
4.	Friss	-	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

#### B. PEZSGÓ

	Bortípus	Muskotály	Palackban erjesztett	Termelői pezsgő	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+	+
2.	Rozé	-	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

#### C. MINŐSÉGI PEZSGÓ

	Bortípus	„blanc de blanc”	„blanc de noir”	Nyerspezsgő	Muskotály	Crémant	Palackban erjesztett
1.	Fehér	+	+	+	+	+	+
2.	Rozé	-	-	+	-	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Termelői pezsgő	Hagyományos módszerrel palackban erjesztett, Hagyományos módszer (méthode traditionnelle), Klasszikus módszer (méthode classique), klasszikus hagyományos módszer	Küvé vagy cuvée
1.	Fehér	+	+	+
2.	Rozé	+	+	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

#### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### D. GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor
1.	Fehér	-	+	+	-	-	-
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-
3.	Friss	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	-	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	+	+
3.	Friss	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

#### E. SZÉN-DIOXID HOZZÁADÁSÁVAL KÉSZÜLT GYÖNGYÖZŐBOR

	Bortípus	„barrique” „barrique-ban erjesztett” v. „...hordóban erjesztett” barrique-ban érlelt v. „...hordóban érlelt”	Első szüret vagy virgin vintage	Újbor vagy primőr	Szüretlen	Töppedt szőlőből készült bor	Muzeális bor
1.	Fehér	-	+	+	-	-	-
2.	Rozé	-	+	+	-	-	-
3.	Friss	-	-	-	-	-	-

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

	Bortípus	Késői szüretelésű bor	Válogatott szüretelésű bor	Jégbor	Muskotály	Cuvée vagy küvé	Körzet, település és dűlőnév feltüntetése
1.	Fehér	-	+	-	+	+	+
2.	Rozé	-	-	-	-	+	+
3.	Friss	-	-	-	-	-	+

Jelmagyarázat: - a kifejezés nem használható; + a kifejezés használható

### 2. Az „Etyek-Buda” eredet-megjelöléssel együtt feltüntethető, a lehatárolt termőhelynél kisebb földrajzi egységek

#### Körzetek:

##### o „Budai” körzet:

Pest megye Budajenő, Budakeszi, Páty, [Perbál](#), Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, települései, valamint

Fejér megye Bicske és Csabdi települései.

##### o „Etyeki” körzet:

Pest megyének Biatorbágy, Budapest XXII. Kerület, Budafok valamint

Fejér megyének Alcsútdoboz, Felcsút, Gyúró, Kajászó, Martonvásár, [Tabajd](#), Tordas, Vál és Etyek települései

#### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

o **„Velencei vagy Velencei-tavi” körzet:**

Fejér megyének Aba, Gárdony, Kápolnásnyék, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, Velence települései;

**Települések:**

o Pest megyei települések: Biatorbágy, Budajenő, Budakeszi, [Perbál](#), Pilisborosjenő, Telki, Tök, Üröm, Budapest XXII. Kerület – Budafok

o Fejér megyei települések: Aba, Alcsútdoboz, Bicske, Csabdi, Felcsút, Gárdony, Gyúró, Kajászó, Kápolnásnyék, Martonvásár, Nadap, Pákozdi, Pázmánd, Seregélyes, Sukoró, [Tabajd](#), Tordas, Vál

**Dűlők:**

Település neve	Dűlő neve
Alcsútdoboz	Göböljárás Kis-Látó-hegy Nagy-Látó-hegy
Biatorbágy	Nyakas-kő Öreg-hegy Ürge-hegy
Bicske	Galagonyás Málé-hegy Táborállás
Budajenő	Körte-völgy Öreg templom völgy
Budakeszi	Ochsenzungen
Etyek	Anna-hegy Árok-dűlő Báthori-dűlő Diófa-árok Herceg-földek István-hegy Káptalan-földek Kókaloda-dűlő Köpeny-dűlő Orbán Öreg-hegy Páskom Pince-dűlő Sánc Sándor-dűlő Sóskúti úti dűlő Szári-dűlő Szép-völgy Tóra dűlő Új-hegy Úri-dűlő Váli úti dűlő Vérti-határ-dűlő Vérti úti dűlő Vérti-szőlők Zámori úti dűlő Zsámbéki úti dűlő
Gárdony	Agárdi Bika-völgy

**6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

	Csirib aldűlő
Kajászó	Paskum Ürge-telek
Kápolnásnyék	Csekés
Nadap	Csúcsos-hegy
Páty	Hegyi-dűlő Lövöldöző Mézes-hegy Nagy-hegy Zsámbéki úti dűlő
Pázmánd	Bágyom Gyulatanya Jánostanya Zsidókó-hegy
Sukoró	Gádé
Seregélyes	Elzamajori-szőlő
<a href="#">Tabajd</a>	<a href="#">Becse</a> <a href="#">Badacsony</a> <a href="#">Felső-hegy</a> <a href="#">Mandula</a> <a href="#">Öreg-hegy</a>
Telki	Öreg-hegy
Tök	Elletések Felső-somos Hosszú-dűlő Körtvélyes Páskom Somos Szajkós-kertek Temetői-dűlő Völgyút-dűlő
Vál	Baranya-hegy Cukor-hegy Epres-dűlő Hosszú-dűlő Öreg-hegy Szabad-hegy Új-hegy

### 3. A kiszerelésre vonatkozó szabályok

- Etyek-Budai friss, valamint dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Etyek-Budai borok, „válogatott szüretelésű bor”, „jégbor”, „késői szüretelésű bor”, „töppedt szőlőből készült bor” kifejezéssel ellátott borok csak üvegpalackban hozhatók forgalomba. Ez alól kivételt képeznek az adott termőhelyen belül, a termelő által, saját pincéjében, helyben fogyasztásra értékesített, saját termelésű borai.
- Gyöngyözőbor és szén-dioxid hozzáadásával készült gyöngyözőbor csak üvegpalackban hozható forgalomba.

#### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

#### 4. Illetékes helyi borbíró bizottság

Az Etyek-Budai borok érzékszervi minősítését a Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága végzi.

#### 5. Nyilvántartások, adatszolgáltatások, bejelentések

- a) Nyilvántartások
  - i) keletkezett származási bizonyítványok (szőlő- és borszármazási) példányai;
  - ii) forgalomba hozatali engedélyek másolatai;
  - iii) az Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa által meghatározott helyszíni szemlékről szóló jegyzőkönyvek, dokumentumok;
  - iv) pincekönyv;
  - v) szőlőterület illetve pince helye szerint illetékes hegybíró által az oltalom alatt álló eredetmegjelöléses/oltalom alatt álló földrajzi jelzéses termék előállítójáról, a hegyközségi informatikai rendszerben (továbbiakban: HEGYÍR), vezetett nyilvántartások (ültetvénykataszter, pincekataszter)
- b) Bejelentések
  - i) Az Etyek-Buda oltalom alatt álló eredetmegjelölésű borászati termék termelésének – beleértve a szőlő alapanyag termelést is – megkezdésekor köteles a területileg illetékes hegyközségnél termelési szándékát bejelenteni. Ez a bejelentés visszavonásig érvényes.
  - ii) Dűlős borok termelésének bejelentése: Minden olyan szőlőültetvényt, amelyen dűlőfeltüntetéssel megkülönböztetett Etyek-Budai bor szőlő-alapanyagát kívánják előállítani, a termelő köteles azt, az ültetvény fekvése szerint illetékes hegybíróknak, a szüretet megelőző március 15-ig bejelenteni. A bejelentés mindaddig érvényes, míg a termelő a területileg illetékes hegyközségnél, a termelő ezen szándékát módosító nyilatkozatot nem tesz.

#### 6. Termék előállítása a lehatárolt termőterületen kívül

Etyek-Buda borászati termék előállítása, a IV. fejezetben meghatározott településeken túl, történelmi okok miatt a következő szomszédos közigazgatási területeken lehetséges:

- Budapest összes kerületében,
- Fejér megye Adony, Baracska, Besnyő, Ercsi, Ivánca, Kulcs, Mány, Óbarok, Pusztaszabolcs, Rácalmás, Ráckeresztúr, Szár, Székesfehérvár, ~~Tabajd~~, Újbarok, Vereb,
- Pest megye, Budakalász, Budaörs, Diósd, Érd, ~~Páty, Perbál~~, Sósút, Tárnok, Tinnye, Zsámbék
- Tolna megye Zomba-Szentgál

településeken.

#### 7. Etyek-Budai borok édesítése

A IV. fejezetben és a VIII/6. fejezetben meghatározott feldolgozási terület teljes területén lehetséges.

#### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## IX. ELLENŐRZÉS

### 1. A termékleírás ellenőrzésére kijelölt szervezetek:

A termékleírás betartásának hatósági ellenőrzését a hatályos jogszabály által kijelölt hatóságok végzik el.

### Jelenleg hatályos jogszabályok szerinti hatóságok:

(1) Nemzeti Élelmiszerlánc-biztonsági Hivatal Borászati és Alkoholos Italok Igazgatósága  
1118 Budapest, Budaörsi út 141-145.

Tel.: +36 1 346 09 30

Fax.: +36 1 212 49 78

e-mail: [bor@nebih.gov.hu](mailto:bor@nebih.gov.hu)

Web: <http://www.nebih.gov.hu/szakteruletek/szakteruletek/obi>

(2) megyei Kormányhivatalok

Bács-Kiskun Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6000 Kecskemét, Halasi út 34.

Tel.: +36 76 896 352

e-mail: [kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu](mailto:kecskem-et-elelmiszer@bacs.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bacs-kiskun>

Baranya Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7623 Pécs, Rákóczi út 30.

Tel.: +36 72 795 977

e-mail: [pecs.ebao@baranya.gov.hu](mailto:pecs.ebao@baranya.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/baranya>

Békés Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
5600 Békéscsaba, Kétegyházi út 2.

Tel.: +36 66 540 240

e-mail: [bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu](mailto:bekescsaba.elelmiszer@bekes.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/bekes>

Borsod-Abaúj-Zemplén Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
3525 Miskolc, Dóczy József út 6.

Tel.: +36 46 530 480

e-mail: [allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.miskolc@borsod.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/borsod-abauj-zemplen>

Csongrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
6720 Szeged, Deák Ferenc u. 17.

Tel.: +36 62 681 070

e-mail: [borka.attila@csongrad.gov.hu](mailto:borka.attila@csongrad.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/csongrad>

### **6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Fejér Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

8000 Székesfehérvár, Csíkvári út 15-17.

Tel.: +36 22 511 160

e-mail: [allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu](mailto:allategeszsegugy.szekesfehervar@fejer.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/fejer>

Győr-Moson-Sopron Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

9028 Győr, Arató u. 5.

Tel.: +36 96 795 090

e-mail: [elelmszerlanc.gyor@gyor.gov.hu](mailto:elelmszerlanc.gyor@gyor.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/gyor-moson-sopron>

Hajdú-Bihar Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

4024 Debrecen, Kossuth Lajos u. 12-14.

Tel.: +36 52 505 813

e-mail: [debrecen.elbao@hajdu.gov.hu](mailto:debrecen.elbao@hajdu.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/hajdu-bihar>

Heves Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3300 Eger, Szövetkezet út 6.

Tel.: +36 36 510 442

e-mail: [foallatorvos.eger@heves.gov.hu](mailto:foallatorvos.eger@heves.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/heves>

Jász-Nagykun-Szolnok Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

5000 Szolnok, Kossuth Lajos u. 2.

Tel.: +36 56 516 810

e-mail: [szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu](mailto:szolnok.jarasihivatal@jasz.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/jasz-nagykun-szolnok>

Komárom-Esztergom Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

2800 Tatabánya, Győri út 13.

Tel.: +36 34 513 916

e-mail: [elba-tatabanya@komarom.gov.hu](mailto:elba-tatabanya@komarom.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/komarom-esztergom>

Nógrád Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

3100 Salgótarján, Baglyasi út 2.

Tel.: +36 32 521 514

e-mail: [ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu](mailto:ebao-salgotarjan@nograd.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/nograd>

Pest Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei

1135 Budapest, Lehel u. 43-47.

Tel.: +36 1 236 3990

e-mail: [erd-elelmszer@pest.gov.hu](mailto:erd-elelmszer@pest.gov.hu)

Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/pest>

**6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó



Somogy Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7400 Kaposvár, Petőfi tér 1-3.  
Tel.: +36 82 795 628  
e-mail: [elelmszer@kaposvar.gov.hu](mailto:elelmszer@kaposvar.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/somogy>

Szabolcs-Szatmár-Bereg Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
4400 Nyíregyháza, Keleti út 1.  
Tel.: +36 42 508 467  
e-mail: [nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu](mailto:nyiregyhaza@szabolcs.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Tolna Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
7100 Szekszárd, Augusz Imre u. 7.  
Tel.: +36 74 451 535  
e-mail: [bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu](mailto:bonyhad-elelmszerlanc@tolna.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/tolna>

Vas Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
9700 Szombathely, Zanati út 3.  
Tel.: +36 94 506 847  
e-mail: [eba.szombathely@vas.gov.hu](mailto:eba.szombathely@vas.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/vas>

Veszprém Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8200 Veszprém, Megyeház tér 1.  
Tel.: +36 88 550 332  
e-mail: [veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu](mailto:veszprem.elelmszer@veszprem.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/veszprem>

Zala Megyei Kormányhivatal Mezőgazdasági Szakigazgatási Szervei  
8900 Zalaegerszeg, Bíró Márton u. 38.  
Tel.: +36 92 549 280  
e-mail: [zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu](mailto:zalaegerszeg-aeu@zala.gov.hu)  
Web: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/zala>

## 2. Az ellenőrzések köre és módja:

- A borászati termékek analitikai tulajdonságainak vizsgálata forgalomba hozatal előtt;
- A borászati terméket előállító üzem adminisztratív ellenőrzése a gazdasági akta alapján, illetve helyszíni vizsgálata kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján;
- Kockázatelemzésen alapuló ellenőrzési terv alapján érzékszervi és analitikai vizsgálat a forgalomba hozott borászati termékek esetén.

## **6. változat,**

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

## X. A HEGYKÖZSÉGI FELADATOK ELLÁTÁSÁNAK RENDJE

Ellenőrzési pontok	Ellenőrzés módszere	Igazoló dokumentum	Illetékes szervezet
<b>I. Strukturális elemek</b>			
A parcella a lehatárolt termőhelyen helyezkedik el	Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR és VINGIS alapján	HEGYÍR elektronikus adatlap	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlőültetvényre vonatkozó előírások ellenőrzése: (fajta, sor és tőtávolság, ültetvénytávolság, művelésmód, támrendszer, átmeneti intézkedések stb.)	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés:</li> <li>HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Pincetechnológia	<ul style="list-style-type: none"> <li>Adminisztratív ellenőrzés: HEGYÍR,</li> <li>Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa

<b>II. Évjáratfüggő elemek</b>			
<i>II/1 Szőlő eredetének igazolása</i>			
Potenciális terméshozam	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szüret	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> <li>Adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> <li>Szüreti jelentés, szőlős származási bizonyítvány kérelem</li> </ul>	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
Szőlő mennyiségének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szüreti jelentés és szőlő származási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>Kockázatelemzéses helyszíni ellenőrzésű</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> <li>Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa
<b>Szőlő származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlőszármazási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója
<i>II/2 Bor eredetének igazolása</i>			
Szőlő eredetének és minőségének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>Szőlő származási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzése</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója

### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó

Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány</li> </ul>	<p>Szőlő területe szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>

### III. Forgalomba hozatal

#### III/1 Bor eredetének igazolása

Bor eredetének ellenőrzése	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Első borszármazási bizonyítvány adminisztratív ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>
Alkalmazott borászati eljárások	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pincekönyv, borszármazási bizonyítvány iránti kérelem adminisztratív ellenőrzés</li> <li>• Kockázatelemzésen alapuló helyszíni ellenőrzés</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Kiadott származási bizonyítvány;</li> <li>• Helyszíni szemléről készült jegyzőkönyv</li> </ul>	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p> <p>Etyek-Budai Borvidék Hegyközségi Tanácsa</p>
<b>Bor származását igazoló dokumentum</b>		Borszármazási bizonyítvány	<p>Pince telephelye szerint illetékes hegyközség hegybírója</p>

#### 6. változat,

amely a 2020. augusztus 1-jét követően szüretelt szőlőből készült borászati termékekre alkalmazandó